GW712BR

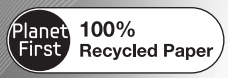
Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

уявіть МОЖЛИВОСТІ

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung. Зареєструйте свій виріб на веб-сайті

www.samsung.com/register



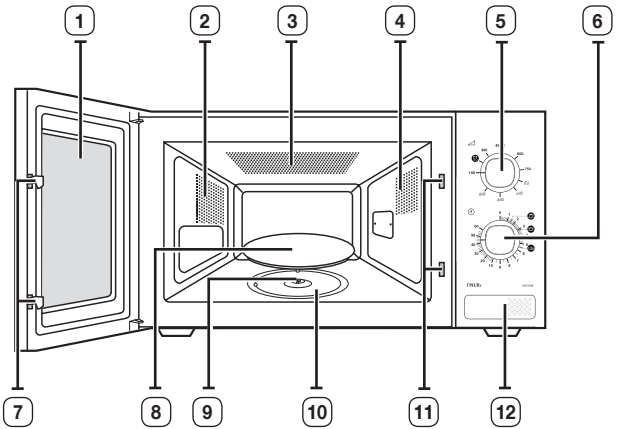
Цей посібник на 100% виготовлено з паперу вторинної переробки.

SAMSUNG

ЗМІСТ

Піч....2
Приладдя....3
Панель керування....3
Використання цієї інструкції....4
Інформація з техніки безпеки....4
Встановлення мікрохвильової печі....11
Що робити, якщо виникли сумніви з приводу чогось, або є певні проблеми....11
Приготування/Підігрівання....12
Зупинка приготування їжі....12
Рівень потужності....12
Регулювання часу приготування....12
Розморожування вручну....13
Використання режиму швидкого розігрівання/приготування їжі....13
Параметри швидкого розігрівання/приготування їжі....13
Вибір приладдя....13
Приготування в режимі гриля....14
Поєднання мікрохвиль і гриля....14
Посібник із вибору посуду....15
Посібник із приготування їжі....16
Чищення мікрохвильової печі....27
Технічні характеристики....27

ПІЧ



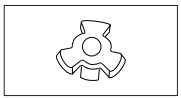
1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВІТЛЕННЯ
5. РЕГУЛЯТОР ПОТУЖНОСТІ
6. РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА
7. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
8. СКЛЯНА ТАРІЛКА
9. МУФТА
10. РОЛИКОВА ОПОРА
11. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
12. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька приладь, які можна використовувати в різний спосіб.

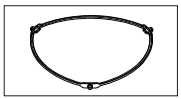
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



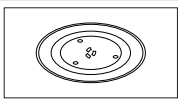
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



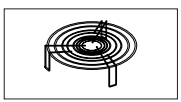
3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



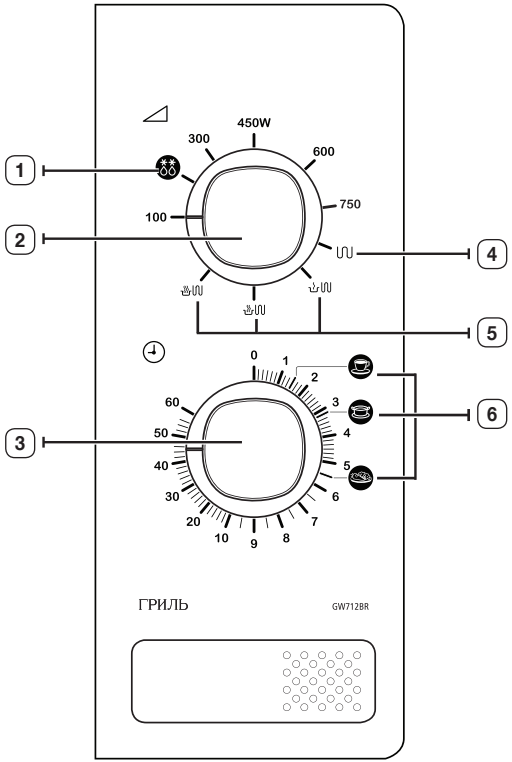
4. **Металева решітка**, яку ставлять на скляну тарілку.

   Призначення: Металеву решітку можна використовувати для приготування в режимі гриля і в комбінованому режимі.



НЕ можна користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. РОЗМОРОЖЕННЯ
2. РЕГУЛЯТОР ПОТУЖНОСТІ
3. РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. КОМБІ
6. ШВИДКЕ РОЗІГРІВАННЯ

ВИКОРИСТАННЯ ЦІЄЇ ІНСТРУКЦІЇ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься багато корисної інформації щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі.

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування

На самому початку інструкції подано короткий наочний посібник, який пояснює чотири основні операції з піччю.

- Приготування страв
- Автоматичне швидке розмороження продуктів
- Приготування їжі на грилі
- Збільшення часу приготування

Далі в інструкції подано ілюстрації печі і, що більш важливо, панелі керування, щоб можна було швидко знайти відповідні кнопки.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням печі уважно прочитайте цей посібник та зберігайте його в надійному місці біля печі для довідки в майбутньому.
- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю. Попередження та важлива інформація про безпеку, що знаходяться в цьому посібнику, не описують всі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним під час встановлення, догляду й експлуатації даного пристрою.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятись від описаних в цьому посібнику, а також не всі знаки попередження стосуватимуться вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем зверніться в найближчий сервісний центр або знайдіть відповідну допомогу та інформацію на веб-сайті www.samsung.com.

Важливі символи безпеки і застереження.

У тексті посібника використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **серйозної травми або смерті**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.
⚠ УВАГА	Щоб зменшити ризик пожежі, вибуху, ураження електричним струмом або травмування під час користування мікрохвильовою піччю, дотримуйтеся таких основних правил техніки безпеки.

	НЕ намагайтеся виконати цю дію.
	НЕ розбирайте виріб.
	НЕ торкайтесь.
	Чітко дотримуйтесь вказівок.
	Вийміть штепсель із розетки.
	Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.
	Примітка
	Важлива інформація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для встановлення

★ Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст з мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі».

Під'єднуйте пристрій до розетки відповідної або вищої потужності та використовуйте розетку лише для цього пристрою. Надійно під'єднайте штепсель до мережі. А також не використовуйте подовжувачів.

- Невиконання цих вказівок або увімкнення інших пристроїв у цю ж розетку за допомогою подовжувача можуть призвести до пожежі або ураження електричним струмом.
- Не використовуйте електричний трансформатор. Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій повинен встановлювати кваліфікований спеціаліст або компанія з обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі, вибуху, пошкодження виробу або травмування користувача.

Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку.

⃠ Не встановлюйте цей пристрій біля опалювальних пристроїв і легкозаймистих матеріалів.
Не встановлюйте цей пристрій у місці з високим вмістом жиру, у вологому чи запиленому приміщенні, а також уникайте контакту пристрою із прямим сонячним промінням та водою (дощ).
Не встановлюйте цей пристрій у місцях, де може витікати газ.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Цей пристрій не розрахований для встановлення у дорожніх транспортних засобах, трейлерах та інших подібних транспортних засобах.

⏚ Цей пристрій треба заземлити належним чином.
Не заземлюйте пристрій до газової труби, пластикової водопровідної труби чи телефонної лінії.

- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху чи пошкоджень пристрою.
- Ніколи не під'єднуйте пристрій до мережі, якщо розетка не заземлена належним чином, а також упевніться, що це здійснено за місцевими та державними стандартами.

⚠ УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час встановлення пристрою

★ Цей пристрій необхідно розмістити недалеко від розетки.

- Невиконання цих вказівок може призвести до пожежі або ураження електричним струмом через витік струму.

Встановіть пристрій на горизонтальній твердій поверхні, яка може витримати його вагу.

- Невиконання даної вказівки може призвести до незвичних вібрацій, шуму або пошкоджень пристрою.

Встановіть пристрій на належній відстані від стіни.

- В іншому випадку може виникнути пожежа через перегрівання.

Над піччю необхідно забезпечити належний мінімальний простір.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для під'єднання до електромережі

★ З розетки та місць контактів слід усунути всі чужорідні субстанції, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.

- Від'єднайте штепсель від електромережі та протріть його сухою ганчіркою.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Штепсель слід вмикати в розетку таким чином, щоб кабель був спрямований до підлоги.

- В іншому випадку електричні дроти в кабелі можуть пошкодитись і це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⃠ Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель або відкриту розетку.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть і не гніть сильно кабель живлення.
Не перекручуйте і не зв'язуйте кабель живлення.
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не ставте важкі предмети на нього, не стискайте кабель між іншими предметами і не запихайте його в простір між пристроєм і стіною.

- Це може призвести до пожежі або ураження електричним струмом.

Не тягніть за кабель, виймаючи штепсель із розетки.

- Виймаючи штепсель із розетки, тримайте за сам штепсель.
- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо пристрій або кабель пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час під'єднання до електромережі

Від'єднуйте пристрій від електромережі, якщо ви не використовуєте його тривалий час, а також під час грози.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження під час використання пристрою

У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись до штепселя. Також не торкайтеся кабелю живлення та пристрою.

- Не використовуйте вентилятор.
- Іскра може спричинити вибух або пожежу.

Не торкайтеся до дверей пристрою, нагрівача чи інших деталей під час готування їжі та одразу після приготування.

- Інакше можна отримати опіки.

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.

Якщо необхідно перемістити нагрівальні елементи, використовуйте спеціально розроблене для цього обладнання та захисні рукавиці, додані в комплекті з пристроєм, та перевірте, чи після роботи печі температура впала до необхідного рівня (щонайменше через 10 хвилин після роботи в режимі гриль чи в комбінованому режимі).

ЗАВЖДИ використовуйте спеціальні рукавиці, коли виймаєте посуд із печі, щоб уникнути випадкових опіків.

Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі.
Причина: гаряче повітря або пара з печі може спричинити опік.

Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ.

- Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин.
- Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку.
- Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.
- Зверніться до лікаря

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих, лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.

Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для запобігання опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не торкайтеся штепселя вологими руками.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.

- Якщо після цього увімкнути штепсель у розетку, може утворитись іскра, яка в свою чергу може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

Упаковку пристрою зберігайте в недоступному для дітей місці, адже вона може становити для них небезпеку.

- Дитина може задушитись, одягнувши пакет на голову.

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом, опіків чи травм.

Ніколи не використовуйте цей пристрій з іншою метою, ніж приготування їжі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Відкривайте щільно закриті ємності (дитячі пляшечки, пляшки з молоком тощо) та робіть ножем дірки в їжі, що має шкарлупу (яйця, каштани тощо), та в горіхах перед їх приготуванням.

- В іншому випадку вони тріснуть і можуть спричинити опіки чи травми.

Не торкайтеся внутрішньої поверхні пристрою одразу після готування, бо внутрішня поверхня гаряча після тривалого нагрівання або після підігрівання невеликої кількості їжі.

- Інакше можна отримати опіки.

Не використовуйте алюмінієву фольгу, металеві предмети (наприклад, контейнери, виделки тощо) та ємності із срібними чи золотими пасочками.

- Це може призвести до виникнення іскор чи пожежі.

Не нагрівайте пластикові чи паперові контейнери, також не використовуйте їх у режимі печі.

- Це може призвести до виникнення пожежі.

Будьте уважні, щоб їжа не торкалась до нагрівача під час її приготування в печі.

- Це може призвести до пожежі.

Не перегрівайте їжу.

- Це може призвести до пожежі.

Не нагрівайте їжу, загорнену в папір із журналів чи газет.

- Це може призвести до пожежі.

Не використовуйте та не ставте легкозаймисті розпилювачі чи інші об'єкти біля печі.

- Це може призвести до пожежі або вибуху.

Не відчиняйте дверцята печі, якщо їжа горить.

- Якщо ви відчините дверцята, відбудеться наплив кисню, що може призвести до пожежі.

Не пхайте пальці, чужорідні предмети чи металеві об'єкти, наприклад голки, шпильки, у вхідні та вихідні отвори. Якщо в такі отвори попали чужорідні предмети, від'єднайте кабель від мережі та зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або травм.

НІКОЛИ не наповнюйте посудину до країв, і вибирайте посудину, яка є зверху ширшою, аніж знизу, щоб під час кипіння запобігти розливанню рідини назовні. Крім того, пляшки з вузьким горлом можуть вибухнути внаслідок перегрівання.

НЕ нагрівайте дитячу пляшечку зі смоктунцем, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання.

НЕ торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.

Не допускайте потрапляння води на кабель живлення або штепсель, а також контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.

Ніколи не використовуйте пристрій, якщо пошкоджено кабель живлення або штепсель.

НЕ вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. З міркувань безпеки її живлення буде автоматично вимкнено. Після цього піч можна буде ввімкнути тільки через 30 хвилин. Краще постійно тримайте в печі склянку з водою. Вода вбиратиме енергію мікрохвиль, якщо піч випадково почне роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Якщо пристрій переповнений водою, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого сервісного центру.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо з пристрою чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте його від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Не намагайтеся самотужки відремонтувати, розібрати чи вдосконалити пристрій.

- Оскільки контакти знаходяться під високою напругою, доторкання до них може спричинити ураження електричним струмом чи пожежу.
- Також ви можете піддати себе впливу електромагнітних хвиль.
- Якщо пристрій необхідно ремонтувати, зверніться для цього до найближчого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від дії впливу мікрохвиль.

Якщо будь-яка чужорідна субстанція, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.

УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час використання печі

Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампурі, виделки і т. ін. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів.
Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що спричинить пошкодження печі.

Під час нагрівання їжі у пластиковому чи паперовому посуді необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.

Для приготування або нагрівання невеликої кількості їжі потрібно менше часу. Якщо для її приготування встановити звичний час, її можна перегріти або вона підгорить.

Під час роботи печі (особливо в режимі розмороження) можливе легке клацання.
Причина: це нормальний звук, що видається під час зміни потужності нагрівання.

НІКОЛИ не дозволяйте малим дітям користуватися чи гратися з мікрохвильовою піччю. Не залишайте їх без нагляду біля ввімкненої мікрохвильової печі. Не зберігайте і не ховайте предмети, які викликають інтерес у дітей, безпосередньо над піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.

Будьте обережні, адже після нагрівання напої чи їжа можуть бути дуже гарячі.

- Особливо, годуючи дитину, перевіряйте, чи їжа достатньо охолола.

Будьте обережні під час нагрівання рідин, наприклад води чи інших напоїв.

- Завжди помішуйте під час або після їх готування.
- Краще не користуйтеся слизькими посудинами із вузьким горлом.
- Посуд слід витягувати щонайменше через 30 секунд після розігрівання.
- В іншому випадку вміст може несподівано перелитись та спричинити опіки.

Під час або безпосередньо після готування не доторкайтесь до їжі та будь-якої частини печі.

- Користуйтесь кухонними рукавицями, адже посуд може бути дуже гарячий і ви можете попектись.
- Якщо ви посунете керамічну посудину або іншу багатофункціональну посудину, їжа може розлитись і це може спричинити опіки.

Якщо на поверхні з'явились тріщини, вимкніть пристрій.

- Інакше це може спричинити ураження електричним струмом.

Не шкрябайте скло на дверцятах печі гострим предметом.

- Таким чином скло можна пошкодити або воно розіб'ється.

Не ставайте зверху на пристрій і не ставте на нього жодних предметів (білизну, покриття для печі, запалені свічки, запалені цигарки, посуд, хімічні речовини, металеві предмети тощо).

- Тканина може зачепитися за дверцята.
- Це може призвести до ураження електричним струмом, до пожежі, вибуху, пошкоджень пристрою або травм.

Не виконуйте жодних операцій із пристроєм, якщо у вас вологі руки.

- Це може призвести до ураження електричним струмом.

Не розпилюйте матеріал, що випаровується, наприклад інсектицид, на поверхню пристрою.

- Це може бути шкідливим для людей, крім того це може призвести до ураження електричним струмом, пожежі чи пошкодження пристрою.

Не тисніть та не допускайте удари на дверцята та на внутрішню поверхню пристрою.

- Вони можуть деформуватись, і це може спричинити травми через витік електровипромінювання.
- Через спирання на дверцята пристрій може впасти та спричинити травми.
- Якщо дверцята печі пошкоджено, на використовуйте її та зверніться до найближчого сервісного центру.

Не ставте пристрій на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет.

- Умивальник чи скляний предмет може через це розбитись.

Користуйтеся пристроєм лише після того, як дверцята закрито.

- Якщо використовувати забруднений пристрій, наприклад залишками їжі, він може пошкодитись.

Обережно розгортайте їжу, яку ви щойно вийняли з печі.

- Якщо їжа гаряча, під час розгортання може несподівано вирватись пара і обпекти вас.

Від'єднуючи пристрій від мережі, обережно витягайте штепсель із розетки; в жодному разі не тягніть за кабель живлення.

- Пошкоджений кабель може спричинити коротке замикання, пожежу та/або ураження електричним струмом.

Під час приготування їжі та відкривання дверцят одразу після готування не стійте близько та не нахиляйтеся обличчям близько до пристрою.

- Не дозволяйте дітям підходити близько до пристрою.
- Інакше гарячі частини пристрою можуть спричинити опіки.

Не ставте їжу та важкі предмети на дверцята, коли вони відкриті.

- Їжа або предмет може впасти і спричинити опіки чи травми.

Не охолоджуйте раптово дверцята печі, внутрішню поверхню пристрою та посуд, поливаючи їх водою під час чи одразу після приготування їжі.

- Такі дії можуть пошкодити пристрій. Пара або бризки води можуть спричинити опіки та травми.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ Обов'язкові знаки попередження для чищення пристрою

Не чистьте пристрій, розпилюючи воду безпосередньо на його поверхню. Не використовуйте для цього також бензол, розчинник чи спиртовий засіб.

- Це може призвести до вицвітання, деформування, пошкодження поверхні, пожежі або ураження електричним струмом.

Перед увімкненням режиму чищення або перед технічним оглядом від'єднайте пристрій від мережі та витріть залишки їжі з дверцят та всередині відділення для приготування їжі.

- В іншому випадку це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

НЕ використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити тріщини в склі.

Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. (Стосується лише моделі з підтримкою режиму чищення).

Надлишкові пригорілі рештки необхідно видалити перед увімкненням режиму чищення, а також слід перевірити, які предмети можна залишати в печі під час чищення. (Стосується лише моделі з підтримкою режиму чищення).

⚠ УВАГА Символи, на які слід звернути увагу під час чищення пристрою

Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

Будьте уважні, щоб не травмуватись під час чищення пристрою (всередині та зовні).

- Ви можете поранитись об гострі кути пристрою.

Не чистьте пристрій парою.

- Адже це може призвести до корозії.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО МІКРОХВИЛЬОВОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливої дії мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) Не вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) Не використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) Дверцята (зігнуті)
(2) Завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) Ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

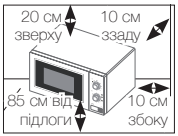
(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, що працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та прилади для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначені для домашнього використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

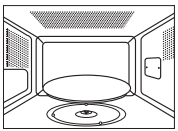
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Під час встановлення печі для нормальної вентиляції забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали.
Встановіть роликову опору і скляну тарілку.
Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб був вільний доступ до розетки.

Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднайте кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВИНИКЛИ СУМНІВИ З ПРИВОДУ ЧОГОСЬ, АБО Є ПЕВНІ ПРОБЛЕМИ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не працює після повороту регулятора таймера.

- Чи повністю закриті дверцята?

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Чи правильно встановлено таймер?
- Чи закриті дверцята?
- Чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача?

Їжа не готова або надто запечена.

- Чи правильно вибрано час приготування для цього типу їжі?
- Чи вибрано правильний рівень потужності?

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Чи не використовується посуд із металевим оздобленням?
- Чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет?
- Чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок?

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.

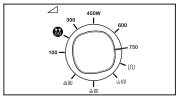
Якщо після прочитання вищенаведених інструкцій вам не вдається усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий сервісний центр компанії SAMSUNG.

ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

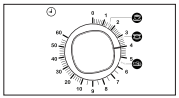
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу. Завжди перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.

Спершу помістіть їжу в центр скляної тарілки. Потім закрийте дверцята.

1. Встановіть максимальний рівень потужності, повернувши **регулятор потужності (максимальна потужність: 750 Вт)**



2. Встановіть час, повернувши регулятор **таймера** у потрібне положення.



Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.

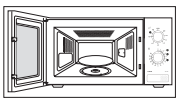
Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

Щоб змінити потужність нагрівання під час приготування їжі, поверніть **регулятор потужності**.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

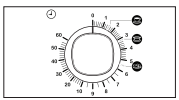
Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово Відкрийте дверцята.



Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята.

2. Щоб повністю зупинити приготування, встановіть регулятор **таймера** в положення «0».



РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

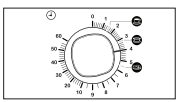
Рівень потужності	Вихідна потужність	
	МІКРОХВИЛІ	ГРИЛЬ
ВИСОКИЙ	750 Вт	-
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт	-
СЕРЕДНІЙ	450 Вт	-
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт	-
РОЗМОРОЖЕННЯ (❄)	180 Вт	-
НИЗЬКИЙ/НЕ ДАВАТИ ОХОЛОНУТИ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБІ I	300 Вт	950 Вт
КОМБІ II	450 Вт	950 Вт
КОМБІ III	600 Вт	950 Вт

Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

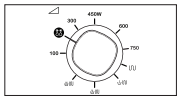
Залишковий час приготування можна змінювати, повертаючи регулятор **таймера**.



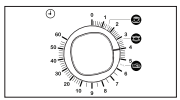
РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Режим розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, хліб та кондитерські вироби. Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Встановіть **регулятор потужності** в положення 180 Вт.



2. Встановіть потрібну вагу за допомогою регулятора **таймера**.



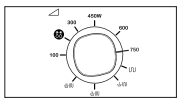
Результат: Почнеться процес розмороження.

Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

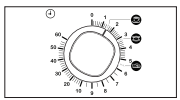
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Встановіть **регулятор потужності** в положення максимальної потужності.



2. Поверніть регулятор **таймера** у положення швидкого розігрівання (для напоїв, супів, свіжих овочів тощо).



Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

ПАРАМЕТРИ ШВИДКОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

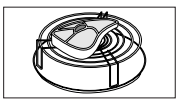
У цьому розділі подано деякі підказки та рекомендації щодо користування режимом швидкого розігрівання/приготування.

Позначення	Тип продукту	Потужність	Порція	Час приготування	Час витримки
	Напої	750 Вт	150 мл	1 хв. 30 с	1-2 хв.
	Суп/Соус (охолоджений)	750 Вт	200-250 мл	3 хв. 10 с	2-3 хв.
	Свіжі овочі	750 Вт	300-350 г	5 хв. 30 с	3 хв.

ВИБІР ПРИЛАДДЯ

Використовуйте лише приладдя, як є безпечне для використання в мікрохвильовій печі; не використовуйте пластмасових ємностей, паперових чашок, рушників тощо.

Якщо ви хочете вибрати комбінований режим приготування (гриль і мікрохвилі), використовуйте приладдя, які є безпечними для використання як у мікрохвильовій печі, так і в звичайній печі. Металевий посуд чи приладдя можуть завдати шкоди печі.

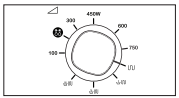


Більш детальну інформацію про придатні для використання посуд і приладдя дивіться в розділі «Посібник із вибору посуду» на сторінці 15.

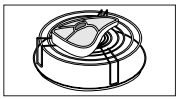
ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ ГРИЛЯ

За допомогою гриля можна швидко нагріти і підсмажити продукти без використання мікрохвиль. Для цього в комплект печі входить решітка для гриля.

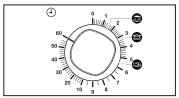
1. Розігрійте гриль до потрібної температури, повернувши **регулятор потужності** в положення **гриль** ( ) і встановивши потрібне значення часу за допомогою регулятора **таймера**.



2. Відкрийте дверцята і покладіть продукти на решітку.



3. Встановіть потрібний час приготування, повертаючи регулятор **таймера**. (Наприклад: 60 хвилин).



Результат: Починається приготування страви.

Не турбуйтеся, якщо в процесі приготування нагрівальний елемент вимикається і знову вмикається. Ця система розроблена для того, щоб запобігти перегріванню печі.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

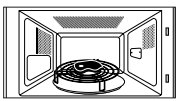
ПОЄДНАННЯ МІКРОХВИЛЬ І ГРИЛЯ

Для того, щоб швидко приготовити їжу і підрум'янити її, можна комбінувати використання мікрохвиль і гриля.

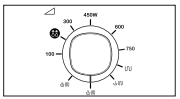
Завжди використовуйте посуд, безпечний як для мікрохвильових печей, так і для звичайної печі. Найкращими для цього є тарілки з кераміки або термостійкого скла.

Завжди використовуйте рукавиці, щоб доторкнутися до посуду в печі, оскільки він буде дуже гарячим.

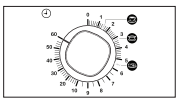
1. Відкрийте дверцята печі, натиснувши велику кнопку у нижньому правому куті панелі керування. Покладіть продукти на решітку, а решітку на скляну тарілку. Закрийте дверцята.



2. Поверніть **регулятор потужності** до потрібного рівня (, ,).



3. Встановіть потрібний час розморожування за допомогою регулятора **таймера**. (Наприклад: 60 хвилин).



Результат: Починається приготування страви.

Максимальна потужність печі для комбінованого режиму мікрохвиль та гриля становить 600 Вт.

ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладів і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓ ✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише, якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

ПОСІБНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

МІКРОХВИЛІ

Мікрохвильова енергія фактично проникає в їжу, притягується та абсорбується наявною в їжі водою, жиром і цукром.
Мікрохвилі спричиняють швидке коливання молекул в їжі. Швидке коливання цих молекул створює тертя, що в свою чергу генерує тепло для приготування їжі.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Посуд для мікрохвильової печі
Для забезпечення максимальної ефективності приготування посуд, що використовується для приготування, має пропускати мікрохвилі крізь себе. Мікрохвилі відбиваються металом, таким як нержавіюча сталь, алюміній і мідь, але вони можуть проникати крізь кераміку, скло, порцеляну і пластмасу, а також крізь папір і дерево. Тому в металевих ємностях готувати не можна.

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі
У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м'ясо. Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні. Загалом приготування за допомогою мікрохвиль ідеально підходить для будь-яких страв, які зазвичай готують на кухонній плиті. Наприклад, можна топити масло або шоколад (див. розділ зі спеціальними порадами).

Використання кришки під час приготування їжі
Дуже важливо накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється в пару і впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами: наприклад, керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або пластиковою плівкою, придатною для використання в мікрохвильовій печі.

Час витримки
Після завершення приготування важливо дати їжі постояти, щоб температура по всій масі продукту зрівнялася.

Посібник із приготування заморожених овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату.
Перемішайте двічі під час приготування і один раз після його завершення.
Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Броколі	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Горошок	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Зелена квасоля	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.
Суміш овочів (у китайському стилі)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Додайте 15 мл (1 ст. л.) холодної води.

Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою - під час приготування об'єм рису збільшується вдвічі. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування рису помішайте його, перш ніж дати постояти, після чого посоліть або додайте спеції і масло.
Примітка. Після завершення часу приготування може виявитися, що рис не увібрав усю воду.

Макарони: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	17-18	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис (пропарений)	250 г	750 Вт	22-23	5	Додайте 500 мл холодної води.
Коричневий рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Додайте 600 мл холодної води.
Змішаний рис (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Суміш зернових (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макарони	250 г	750 Вт	11-12	5	Додайте 1000 мл гарячої води.

Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води - див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте посудину кришкою і дайте страві постояти 3 хвилини.

Підказка. Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки. Чим менші шматочки, тим швидше вони приготуються.

Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (750 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Брюссельська капуста	250 г	6½-7½	3	Додайте 60-75 мл (5-6 ст.л.) води.
Морква	250 г	5-6	3	Поріжте моркву на однакові шматочки.
Цвітна капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть кінцями суцвіть досередини.
Цукіні	250 г	4-4½	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст.л.) води або шматочок масла. Готуйте страву, доки кабачки не зм'якнуть.
Баклажани	250 г	4½-5	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250 г	5-5½	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250 г	5-6	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 ст.л.) води.
Болгарський перець	250 г	4½-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250 г	5-5½	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.

ПІДІГРІВАННЯ

Ваша мікрохвильова піч підігріє їжу значно швидше, ніж звичайна піч. Використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче. Час у табличці вказано для підігрівання рідин кімнатної температури близько +18 - +20 °C або охолоджених страв, які мають температуру +5 - +7 °C.

Розміщення і використання кришки

Намагайтесь не підігрівати страви великого розміру, наприклад великий шматок м'яса, адже вони, зазвичай, висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Більш доцільно підігрівати страви меншими порціями.

Рівні потужності і помішування

Деяку їжу можна підігрівати із використанням потужності 750 Вт, а іншу - із використанням рівнів потужності 600 Вт, 450 Вт чи навіть 300 Вт.
Див. табличку для довідки. Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (пироги з начинкою тощо), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.
Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Щоб запобігти раптовому кипінню рідин і ризику ошпарення, помішайте страву перед, під час і після підігрівання. Залиште страву на деякий час у мікрохвильовій печі. Радимо класти у рідини пластмасову ложку або скляну паличку. Не перегрівайте їжу: це може її зіпсувати.
Краще встановити менший час підігрівання і додати його в разі потреби.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому.
Зажди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася.
Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура вирівнялась по всьому об'єму.
Рекомендований час витримки після підігрівання - 2-4 хвилини, якщо у табличці не зазначено інше.
Будьте особливо уважні, коли підігріваєте рідини або продукти дитячого харчування. Див. також розділ про заходи безпеки.

ПІДІГРІВАННЯ РІДИН

Завжди залишайте страву постояти принаймні 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура вирівнялась по всьому її об'єму. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. Щоб запобігти раптовому кипінню рідини і ризику ошпарення, кладіть ложку або скляну паличку у напої і помішуйте перед, під час і після підігрівання.

ПІДІГРІВАННЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте! Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте і перевірте температуру. Рекомендована температура подавання: між 30-40 °C.
ДИТЯЧЕ МОЛОКО Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи. Ніколи не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування, закриту соскою, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її постояти, і перед годуванням! Завжди уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура подавання: прибл. 37 °C.

ПРИМІТКА.

Для запобігання опікам слід уважно перевіряти дитяче харчування.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої (кава, молоко, чай, вода тощо, кімнатної температури)	150 мл (1 філіжанка) 250 мл (1 горня) 500 мл (2 горнята)	750 Вт	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Ставте філіжанку (150 мл) або горнятко (250 мл) посередині скляної тарілки. Добре перемішайте рідину одразу після розігрівання і після закінчення часу витримки.
Суп (охолоджений)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Висипте рагу у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4-5	3	Висипте макарони (наприклад, спагеті чи яєчні макарони) у пласку керамічну посудину. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.
Макарони з начинкою та соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Висипте макарони з начинкою (наприклад, равіолі, тортелліні) у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Час від часу помішуйте під час підігрівання і ще раз перед тим, як подавати на стіл.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Страва на тарілці (охолоджена)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.
Заморожені готові страви	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Покладіть заморожену їжу (-18 °C) на тарілку, дозволену для використання у мікрохвильовій печі, і поставте її посередині скляної тарілки. Проколіть плівку, якщо їжа запакована герметично; в іншому разі накрийте її плівкою для мікрохвильових печей. Дайте постояти 4 хвилини після розмороження.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Продукти	Порція	Потужність	Час приготування	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м'ясо)	190 г	600 Вт	30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 1 хв.- 1 хв. 10 с	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині скляної тарілки. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж подавати, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Мікрохвильові печі чудово підходять для розморожування заморожених продуктів. У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може стати в пригоді, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розморожування, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість.

Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий.

Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають нагріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, зупиніть розморожування і дайте постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити.

Для завершення процесу розморожування дайте рибі, м'ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розморожування відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю нижче.

Підказка. Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а для розморожування меншої ваги продуктів потрібно менше часу, ніж для розморожування продуктів великої ваги. Пам'ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.

Усі заморожені продукти слід розморожувати із використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М'ясо				
Фарш з яловичини	500 г	10-12	5-20	Покладіть м'ясо на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Стейки зі свинини	250 г	7-8		
Птиця				
Шматки курки	500 г (2 шт.)	12-14	15-40	Спершу покладіть шматки курки шкірою донизу або цілу курку грудинкою донизу на пласку керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
Ціла курка	1000 г	25-28		
Риба				
Філе риби	250 г (2 шт.)	6-7	5-20	Покладіть заморожену рибу посередині пласкої керамічної тарілки. Кладіть грубші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування!
	400 г (4 шт.)	11-13		
Фрукти				
Ягоди	250 г	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласкій круглій скляній посудині (великого діаметру).

Продукти	Порція	Час приготування (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Хліб				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½-2 3-4	5-10	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині скляної тарілки.
Тости/канапки	250 г	4-5		
Німецький хліб (біла + житня мука)	500 г	8-10		Переверніть після завершення половини часу розморожування!

ГРИЛЬ

Елементи нагрівання гриля розташовані під стелею внутрішньої камери печі. Вони працюють тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Обертання скляної тарілки забезпечує більш рівномірне підсмажування їжі. Якщо попередньо нагріти гриль впродовж 2-3 хвилин, їжа підсмажиться швидше.

Кухонне приладдя для гриля
Має бути з термостійкого матеріалу і може включати метал. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі гриля
Відбивні, сосиски, стейки, гамбургери, шматки бекону і окосту, тонкі частини риби, канапки і всі види закусок на тостах.

Важлива примітка.
Коли використовується лише режим гриля, упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Пам'ятайте, що їжу слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше.

МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ

У цьому режимі приготування поєднується променисте тепло, яке забезпечує гриль, зі швидкістю приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Він працює тільки тоді, коли дверцята закриті і скляна тарілка обертається. Завдяки обертанню тарілки їжа підсмажується рівномірно.
Ця модель дозволяє використовувати три комбіновані режими.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль і 300 Вт + гриль.

Кухонне приладдя для готування у режим «мікрохвилі + гриль»
Використовуйте приладдя, яке здатне пропускати мікрохвилі. Кухонне приладдя має бути термостійким. У комбінованому режимі не можна використовувати металевий посуд. Не використовуйте пластмасовий посуд, оскільки він може плавитися.

Їжа, яку можна готувати у режимі «мікрохвилі + гриль»
Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Крім того, цей режим можна використовувати для приготування товстих порцій, на яких має утворитись золотиста хрустка скоринка (наприклад, шматки курки, які слід перегорнути після завершення половини часу приготування). Детальніше див. табличку приготування з використанням гриля.

Важлива примітка.
Коли використовується комбінований режим (мікрохвилі + гриль), упевніться, щоб елемент нагрівання гриля знаходився під стелею у горизонтальному положенні, а не на задній стінці у вертикальному положенні. Продукт слід класти на високу підставку, якщо не рекомендовано інше. Інакше, його слід класти просто на скляну тарілку, яка обертається. Див. вказівки у поданій нижче табличці.
Якщо продукт потрібно підрум'янити з обох боків, його слід перевернути.

Вказівки з використання гриля

Перш ніж готувати продукти на грилі, прогрійте його попередньо впродовж 2-3 хвилин.
Для довідки використовуйте рівні потужності і час приготування на грилі, подані у табличці нижче.

Свіжі продукти	Порція	Режим приготування	Час приготування для [1] сторони (хв.)	Час приготування для [2] сторони (хв.)	Вказівки
Скибки хліба для тостів	4 шт. (4 x 25 г)	Лише гриль	4-6	3-4	Покладіть 2 шматки тосту поруч на підставку.
Булочки (уже спечені)	2-4 шт.	Лише гриль	2-3	1-2	Покладіть булочки спершу нижньою стороною вгору по колу просто на скляну тарілку.
Помідори-гриль	250 г (2 шт.)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Розріжте помідори навпіл. Посоліть, поперчіть і посипте тертим сиром. Розкладіть по колу на пласку посудину з термостійкого скла. Поставте тарілку на підставку.
Тости по-гавайськи	2 шт. (300 г)	300 Вт + Гриль	5-7	-	Спершу підсмажте шматки хліба. Накладіть зверху начинку (шинку, скибки ананасу, сир) і розкладіть тости рядочком на підставці. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування.
Курячі крильця (охолоджені)	400-500 г (6 шт.)	300 Вт + Гриль	11-13	9-11	Підготуйте охолоджені шматки курки, наприклад крильця або ніжки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Розкладіть їх по колу на підставці, кістками досередини. Дайте постояти 2-3 хвилини після приготування на грилі.

Свіжі продукти	Порція	Режим приготування	Час приготування для [1] сторони (хв.)	Час приготування для [2] сторони (хв.)	Вказівки
Ціла курка	1200 г	450 Вт + Гриль	20-25	15-20	Змастіть тушку курчати олією та спеціями і покладіть на посудину з термостійкого скла грудинкою донизу. Поставте посудину на скляну тарілку. Переверніть після завершення половини часу приготування. Дайте постояти 5 хвилин після приготування.
Смажена картопля	500 г	450 Вт + Гриль	8-10	-	Розріжте картоплини навпіл і розкладіть половинки по колу на підставку, зрізаною стороною до гриля. Побризкайте на зрізи оливковою олією та посипте спеціями. Дайте постояти 3 хвилини після приготування.
Заморожені макаронні вироби	400 г	600 Вт + Гриль	13-15	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) макаронні вироби (лазанья або тортеліні) у відповідного розміру посудину з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені рибні філе для гриля	400 г	450 Вт + Гриль	20-22	3-4	Викладіть заморожені (-18 °C) рибні філе у відповідного розміру тарілку з термостійкого скла і поставте її на підставку.
Заморожені міні-піци	250 г (8 шт.)	300 Вт + Гриль	10-12	-	Розкладіть заморожену піцу (-18 °C) чи малий кіш по колу на решітку.
Заморожений струдель	200-250 г (1-2 шт.)	300 Вт + Гриль	3-5	-	Покладіть заморожені шматки пирога (-18 °C) поруч на підставку. Дайте постояти після розморожування 5 хвилин.

СПЕЦІАЛЬНІ ПІДКАЗКИ

РОЗТОПЛЕННЯ МАСЛА

Покладіть 50 г масла у маленьку, глибоку скляну тарілочку. Накрийте пластмасовою кришкою.
Нагрівайте упродовж 30-40 секунд, використовуючи рівень потужності 750 Вт, доки масло не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ШОКОЛАДУ

Покладіть 100 г шоколаду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 3-5 секунд, використовуючи рівень потужності 450 Вт, доки шоколад не розтопиться.
Під час топлення помішайте один чи два рази. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

РОЗТОПЛЕННЯ КРИСТАЛІЗОВАНОГО МЕДУ

Покладіть 20 г кристалізованого меду у маленьку, глибоку скляну тарілочку.
Нагрівайте упродовж 20-30 секунд, використовуючи рівень потужності 300 Вт, доки мед не розтопиться.

РОЗТОПЛЕННЯ ЖЕЛАТИНУ

Покладіть пластинки сухого желатину (10 г) на 5 хвилин у холодну воду.
Покладіть желатин у маленьку посудину з термостійкого скла, попередньо зливши воду.
Підігрівайте впродовж 1 хвилини із використанням рівня підігрівання 300 Вт.
Помішайте після того, як желатин розтопиться.

ПРИГОТУВАННЯ ГЛАЗУРІ (ДЛЯ ПИРОГІВ І ПЕЧИВА)

Змішайте глазур швидкого приготування (близько 14 г) з 40 г цукру і 250 мл холодної води.
Готуйте глазур, не накриваючи кришкою, у посудині з термостійкого скла упродовж 3½ - 4½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт, поки вона не стане прозорою. Під час готування двічі помішайте.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Покладіть 600 г фруктів (наприклад різних ягід) у посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 300 г цукру для приготування консервацій і добре помішайте.
Готуйте страву, накривши кришкою, упродовж 10-12 хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішуйте кілька разів під час готування страви. Викладіть у невеликі банки для варення з кришками, що закручуються. Поставте банки кришками донизу на 5 хвилин.

ГОТУВАННЯ ПУДИНГУ

Змішайте концентрат пудингу з цукром і молоком (500 мл), дотримуючись інструкцій виробника, і ретельно перемішайте. Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Готуйте, накривши кришкою, впродовж 6½ - 7½ хвилин із використанням рівня потужності 750 Вт.
Помішайте кілька разів під час готування страви.

ПІДСМАЖУВАННЯ ШМАТКІВ МИГДАЛЮ

Рівномірно викладіть 30 г подрібненого мигдалю на керамічну тарілку середнього розміру.
Підсмажуйте протягом 3½ - 4½ хвилин на потужності 600 Вт, кілька разів перемішуючи.
Дайте страві постояти 2-3 хвилини в печі. Виймаючи посудину з печі, використовуйте спеціальні рукавиці.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляна тарілка і роликова опора

Завжди перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

Недотримання цих вимог може призвести до пошкодження поверхні, що може негативно вплинути на пристрій і призвести до небезпечної ситуації.

1. Чистьте зовнішні поверхні м'якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Усуньте бризки і плями на внутрішніх поверхнях чи на підставці ганчіркою, змоченою у мильному розчині. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **Ніколи** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м'якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	**GW712BR**
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі Гриль Комбінований режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Вихідна потужність	100 Вт/750 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 361 мм 330 x 199 x 309 мм
Об'єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 11,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

Зроблено в Малайзії.
Адреса фабрики:

Samsung Electronics (M) Sdn. Bhd.
Lot 2, Lebuh 2, North Klang Straits, Area 21,
Industrial Park, 42000 Port Klang Malaysia

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Код №: DE68-03796B-01